

Recioto Spumante della Valpolicella DOCG



Eine önologische Geschichte, die im Tal von Negrar, im Herzen des klassischen Valpolicella-Gebiets, ihren Anfang nimmt, wo handverlesene autochthone Trauben, die bis Januar trocknen, einen Recioto Spumante DOCG von außergewöhnlicher Tiefe hervorbringen: ein Wein, der durch sanftes Pressen, lange Mazeration auf den Schalen, Reifung in großen Eichenfässern und Charmat-Verfahren die Eleganz einer zeitlosen Tradition in seiner feinen Perlage und seinem Profil von eingelegten Kirschen und Waldfrüchten bewahrt.



Anbaugebiet

Negrar-Tal, klassisches Valpolicella.



Trauben

Corvina, Corvina grossa, Rondinella, Molinara.



Ernte

Von Hand in der zweiten Septemberhälfte, wobei die Trauben in Kisten gelegt werden. Die Trauben werden bis Mitte Januar getrocknet.



Kelterung

In der ersten Januarhälfte werden die Trauben nach einer Vorauslese sanft gekeltert.



Gärung

Weinbereitung in temperaturkontrollierten Edelstahltanks und Kontakt mit den Schalen für etwa 40 Tage mit manuellem Unterstoßen des Tresterhute



Reifung

Nach der Rotweinbereitung reift der Wein etwa 18 bis 24 Monate lang in großen Eichenfässern.



Schaumbildung

Charmat-Methode im Druckbehälter für etwa 4 bis 6 Monate.



Organoleptische Eigenschaften

Sehr tiefe rot-violette Farbe, intensives Aroma von Kirschen im Alkohol mit leichten, gut integrierten Noten von Beeren und Himbeeren. Süßer, seidiger Gaumen, schöne Frische und Eleganz, feine und weiche Perlage.



Paarung

Pandoro und Panettone, toskanische Cantucci, trockene und mürbe Kekse, Mousse aus Schokolade und Waldfrüchten, Käsekuchen, Desserts aus der gehobenen Konditorei.

Betriebstemperatur

14 – 16° C.

Alkoholgehalt

12%